

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Varietas apel dan pengaturan pH awal dalam anggur apel berpengaruh nyata terhadap kadar alkohol, pH, total asam, gula reduksi, kekeruhan dan warna.
2. Berdasarkan hasil pengambilan keputusan menunjukkan bahwa anggur apel yang dipilih adalah varietas *R. Beauty* dengan pengaturan pH awal $4,0 \pm 0,05$ yang berkarakter kadar alkohol 6,31%; total asam 0,41%; warna 1,14; rasa 3,36; dan aroma 4,72.

6.2. Saran

Anggur apel yang dihasilkan mempunyai kenampakan yang keruh sehingga perlu ditambahkan bahan penjernih dengan konsentrasi yang sesuai.

Anggur apel yang dihasilkan kurang disukai. Tetapi anggur apel ini dapat digunakan sebagai bahan baku untuk diolah menjadi vinegar yaitu minuman yang mengandung asam cuka dengan kadar 4%.

VII. DAFTAR PUSTAKA

- Amerine, M.A., 1972. *The Technology of Wine Making*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport
- Anderson, S.F., 1989. *Recipes, Equipment and Techniques for making wine at home (Wine making)*. Har Court Brace and Company, Florida
- Anonimous, 1973. *Standar Industri Indonesia (Mutu dan Cara Uji Minuman Beralkohol)*. Departemen Perindustrian RI, Jakarta
- , 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Penerbit Bhratara, Jakarta
- , 1993. *Apel Pengenalan Obyek Budidaya Pasca Panen Pemasaran*. Trubus. volume 10: 6
- , 1993. *Data Buah Jawa Timur*. Dinas Pertanian Tanaman Pangan Jawa Timur, Surabaya
- Apandi, M., 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Penerbit Alumni, Bandung
- Baedhowie, 1983. *Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta
- Belitz, H.D. and W. Grosch, 1987. *Food Chemistry*. 2nd ed. Springer, Verlag, Berlin
- Charalambous, G. and G.E. Inglett, 1978. *Flavor of Foods and Beverages Chemistry and Technology*. Academic Press, Inc., New York
- Charalambous, G., 1980. *The Analysis and Control of Less Desirable Flavors in Foods and Beverages*. Academic Press, Inc., New York
- Considine, D.M. and Glenn D. Considine, 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. Van Nostrand Reinholdf Company, New York
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta ✓
- Kartika, B., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Kartika, B., 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta

- Kumalaningsih, S. dan N. Hidayat, 1995. *Mikrobiologi Hasil Pertanian*. Penerbit IKIP, Malang
- Kuswanto, K.R., 1988. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Kuswanto, K.R., 1988. *Proses-proses Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Mittal, G.S., 1992. *Food Biotechnology*. Technomic Publishing Company, Inc., USA
- Muchtadi, D., 1992. *Petunjuk Laboratorium Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor
- Moeliono, A.M., 1989. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Balai Pustaka, Jakarta
- Nazaruddin dan F.Muchlisah, 1994. *Buah Komersial*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Packwoski, G.W., 1977. *Distilled Beverage Spirite*. The Publishing Co. Inc., Westport
- Pangestu, S., 1986. *Dasar-dasar Operasi Riset*. Badan Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Ranganna, S., 1977. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. Tata Mc Graw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi
- Rahman, A., 1992. *Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-buahan*. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor
- Reed, G. dan H.J. Pepler, 1973. *Yeast Technology*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport
- Rose, A.H., 1979. *Second Products of Metabolism*. volume 3. Academic Press, London
- Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta
- Said, E.G., 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. PT Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta
- Siagian, S., 1987. *Penelitian Operasional*. BPEE Universitas Indonesia, Jakarta
- Sudarmadji, S., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta

- Susanto, T., 1987. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Unibraw, Malang
- Suwaryono, O., 1988. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Untung, O., 1994. *Jenis dan Budidaya Apel*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Weisser, H.H., 1971. *Practical Food Microbiology and Technology*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport
- Zeleny, M., 1982. *Multiple Criteria Decision Making*. McGraw-Hill Book Company, New York